01 **ISSUE**

THATIEN

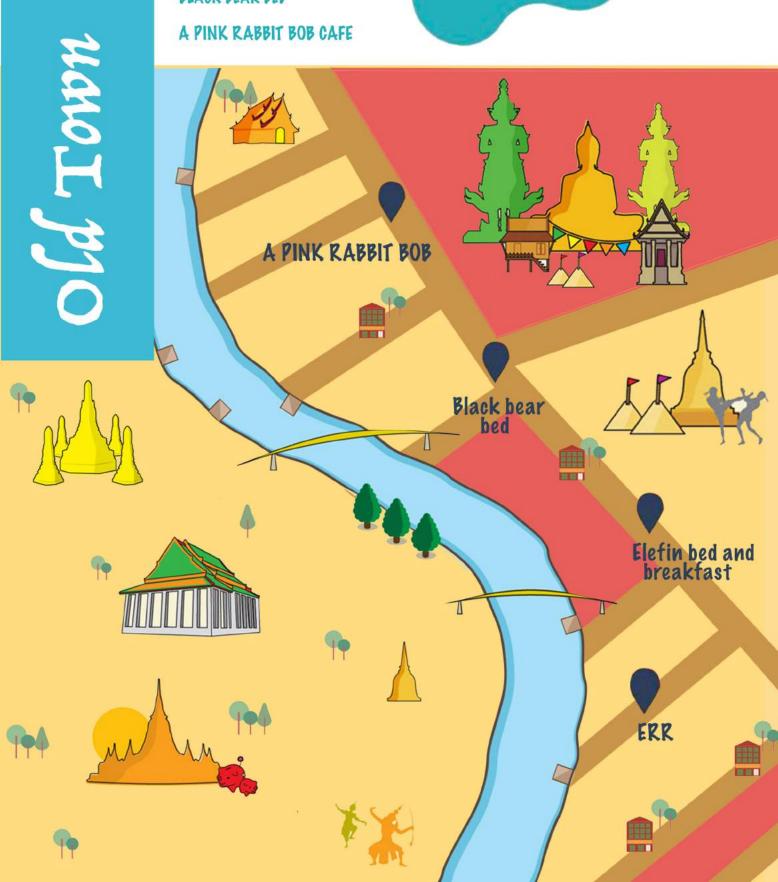
ERR

ELEFIN BEA AND BREAKFAST

BLACK BEAR BED

A PINK RABBIT BOB CAFE













VVVVV

เชื่อว่าหลายคนที่ถือหนังสือเล่มนี้อยู่ในมือคงอดสงสัย ไม่ได้ว่า "TAWHOO TOGO "คืออะไร "TAWHOO TOGO " คือ GUIDEBOOK ขนาดพกพาที่จะพาทุกคนไปซอกซอน คาเฟ่สุดชิคในย่านเก่าแก่อย่างชุมชน ท่าเตียน อย่างรู้ลึก รู้จริงยิ่งกว่าใคร และ ผู้อ่านยังจะได้ ทำความรู้จักกับเพื่อน ใหม่อย่างมิ้วผ่านภาพถ่ายและการรีวิวคาเฟ่อย่างจริงใจ ผ่านไกด์บุ๊คเล่มนี้ ถ้าอยากรู้ว่ามีร้านไหนบ้างลองพลิกหน้า กระดาษดูได้เลย

TAWHOO TOGO

Name: Mananya Tanawirodkul

Education : Faculty of information and communication technology , Silpakorn University

Experience : Graphic Design at Buzzebees

My Dream Job is "Art Director"

Contact

Email: mmananyatt@gamil.com



Err Urban Rustic Thai

ร้านอาหารไทยในย่านพระนคร ที่นำเอา " เมนูไทยโบราณ " มา รังสรรค์ เป็นเมนูใหม่ที่ทานได้ ง่าย และ มีเมนูให้เลือกสรรค์ มากถึง 40 เมนู

ร้าน เออเป็นร้านอาหารไทยแห่งใหม่ในเครือโบลาน ที่แสดงเอกลักษณ์ของร้านผ่านการตกแต่งร้าน ในสไตล์โมเดิร์นวินเทจ โดยทางร้านได้นำตึกเก่า มารีโนเวตให้กลายเป็นร้านอาหารบรรยากาศไทยๆ





ก้าวแรกที่เข้าไปในร้านเรารู้สึกว่า "เออ เหมือน มากินข้าวบ้านคุณยายเลย" เพราะการตกแต่ง ร้านที่ให้ ความรู้สึกเรียบง่ายแบบชนบท แต่คง ความสนุกในวัยเด็กที่คุ้นเคยไว ้นอกจากนี้ของ ใช้ต่างๆยังคงความเป็นไทยไว้ได้เป็นอย่างดีเช่น จานชาม ช้อน ที่ทำจากสังกะสี นอกจากนี้ยังมี การตอกย้ำความเป็นไทยด้วย " เพลงไทยเดิม" ด้วยขนาดพื้นที่ที่มีจำกัด จึงทำให้มีโต๊ะค่อนข้าง น้อย ดังนั้นจึงควรจองที่นั่งล่วงหน้าเพื่อที่จะไม่ เสียเวลาในการรอ และด้วยเมนูอาหารที่มีมากถึง 40 เมนู ทางร้านจึงได้แบ่งหมวด อาหารออก ตามประเภทอาหาร นอกจากนี้ทางร้านยังได้ รวบรวมเมนูอาหารไว้ในเว็บไซต์หลักของทาง ร้านอีกด้วย (www.errbkk.com)

Err Urban Rustic Thai

เมนูอาหารที่ tawhoo to go เลือก ลั่ง จะเป็นเมนูยอดฮิต และ ขึ้นชื่อของ ทาง ร้านเลยซึ่งเมนูอาหารที่เลือกสั่ง ได้แก่ จิ้นหมูส้มเมือง ไส้อั่ว ข้าวจี่ **แกงฟักไก่ และ จิเอ็มทินี่** เมนูค็อกเทล ขึ้นชื่อของร้าน ใช้เวลาในการร[้]อไม่นาน อาหารที่สั่งไปก็ถูกเสิร์ฟจนเต็มโต๊ะ





ในส่วนของการ**ตกแต่งจาน**นั้นต้อง ขอชื่นชมเลยว่า จัดออกมาได้**หน้าตาน่า** ทานมากอย่างเมนูง่าย ๆ อย่าง ข้าวจี่ ที่สามารถหาทานไ้ด้ทั่วไป แต่เมื่อทาง ร้านนำมาวางบนจานไม้ พร้อมเครื่อง เคียงต่าง ๆทำให้ภาพลักษณ์ของข้าวจี่ ธรรมดาๆทั่วไปหน้าตาชวน รับประทาน ขึ้นมามาก

ในส่วนของ**ปริมาณอาหารค่อนข้าง** น้อยทุกเมนูเป็นเพียงจานเล็กๆ หากใคร อยากลองชิมหลายๆอย่าง ก็สามารถ สั่งได้โดยไม่ต้องห่วงว่าจะเหลือ

ในส่วน**รสชาติอาหารโดยรวม**ถือว่า กลมกล่อมและคงเอกลักษณ์ของไทยไว้ ได้เป็นอย่างดีแต่ บางจานมีรสชาติเผ็ด

และ เค็มมากจนเกินไป

ภาพรวม**รสชาติอาหารค่อนข้างเผ็ด ปริมาณน้อย เมื่อเทียบกับราคา** แต่หาก ใครที่ต้องการ พาเพื่อนชาวต่างชาตี่มา สัมผัสรสชาติอาหารไทยต้องไม่พลาดกับ ร้านนี้



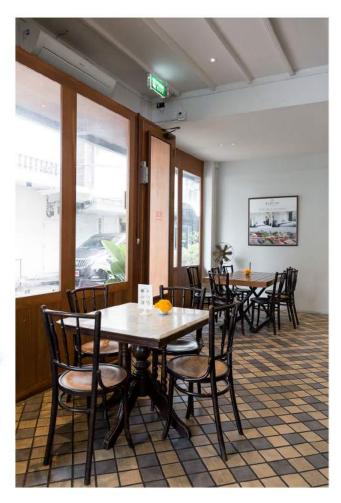


Elefin Coffee

VVVVV

" ร้านกาแฟแบรนด์ไทยที่เลือกใช้ เฉพาะเมล็ดกาแฟที่ปลูกและคั่ว ในประเทศไทย "

ร้าน Elefin Coffee เป็นร้านคาเฟ่เล็กๆในโรงแรม ใกล้กับวัดโพธิ์ เป็นร้านกาแฟแบรนด์ไทยที่เลือกใช้ เฉพาะเมล็ดกาแฟที่ปลูกและคั่วในประเทศไทยเท่านั้น ร้านนี้ไม่ได้มีเพียงเมนูเครื่องดื่ม แต่ยังมีเมนูอาหาร ง่ายๆ ทั้งคาว และ หวานอีกด้วย อีกทั้งยังเลือกใช้ ข้าวของเครื่องใช้ต่างๆทั้งพื้นกระเบื้อง เก้าอี้เช้คโค ในสไตล์วินเทจ เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศของย่าน ท่าเตียน





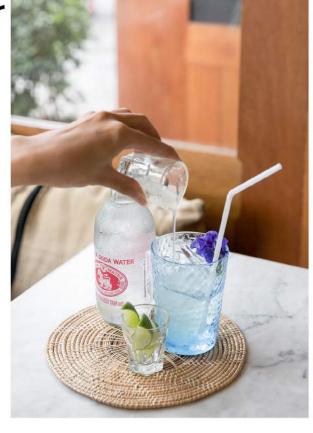
Elefin Coffee VVVV



อาหารจานแรกเป็นเมนูของ**คนรักมะม่วง** ใครรักมะม่วงห้ามพล ดกับ เมนู ข้าว **เหนียวมะม่วง** ของหวานขึ้นชื่อข[ื]องที่นี้ มะม่วงมีรสชาติหวานฉ่ำ และ กลิ่นหอม ทานคู่กับข้าวเหนียว ที่มีรสชาติหวาน นุ่ม ออกมันหน่อยๆราดน้ำกะทิที่เข้มข้น นั้นว่ารสชาติลงตัวดูเลยีทีเดียว

เมนูครื่องดื่มเย็นๆ กับกรุงเทพเป็น ของคู่กัน ด้วยสภาพอากาศที่ร้อนแบบ นี้หลายคนคงมองหาเ**มนูดับร้อน**อยู่หาก เป็นอย่างนั่นคงพลาดไม่ได้กับเมนูเครื่อง ดื่มเย็นๆวันนี้ Tawhoo togoขอเสนอเป็น เมนูน้ำ**ลิ้นจี่โซดา**ที่ เสิร์ฟเป็นเซ็ทมาพร้อม กันทั้ง น้ำแข็ง น้ำลิ้นจี่ และ มะนาว ใครชื่น ชอบรสชาติไหนก็**สามารถแต่งเติมรสชาต**ิ ได้ตามใจชอน



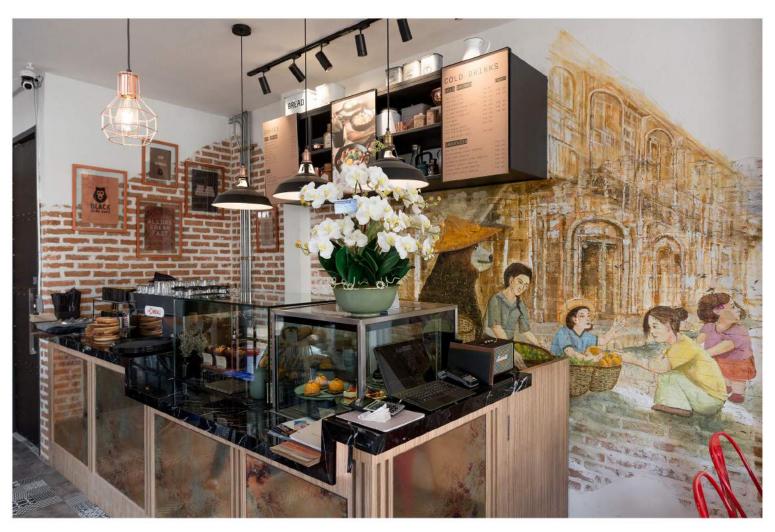


จานสุดท้ายกับเมนูของหวานที่ได้ รับความนิยมอยู่ใน ขนาดนี้แต่ถึงแม้ หน้าตา**บัวลอย**ข[้]องที่นี้จะแสนธรรมดา แต่รสชาติไม่ธรรมดา ด้วยเ**ม็ดบัวลอย** ที่มีทั้งความนุ่มและหนึบ ตัดกับรสชาติ **ของน้ำกะทิที่มัน และ เค็มนิดๆ**นับว่าเข้า กับได้อย่างดีเลยทีเดียว



Bear Bake

" คาเฟ่เล็กๆ แห่งใหม่ ที่มีดีไซน์ การตกแต่งร้านที่สะดุดตาด้วย โทนสีส้มสุดจี๊ด และ กราฟฟิตี้ น่ารักๆ "



คาเฟ่เล็กๆ แห่งใหม่ที่ตั้งอยู่บริเวณ ด้านหลังวัดโพธิ์ มีดีไชน์การตกแต่งร้าน ที่สะดุดตาด้วยการใช้โทนสีส้มสุดจี๊ด และ กราฟฟิตี้น่ารักๆที่ให้ ความรู้สึกย้อนวัย แต่มีความน่ารักสนุกสนานและเมนูอาหาร สไตล์อิตาลีไม่ว่าจะเป็น All day Breakfast พิชช่า เครื่องดื่มสำหรับคนรักสุขภาพ นับ เป็นอีกร้านที่ไม่ควรพลาด



Black Bear Bake





อาหารที่ทาง TAWHOO TO GO เลือกสั่ง มีดังนี้ Pink Latte (ราคา 105 บาท) เครื่อง **ดื่มสำหรับสายเฮลตี้** ด้วยส่วนผสมจาก **บีรูท ขิง นม และ น้ำผึ้ง** ซึ่งรสชาติเข้ากันได้ดีมาก และ มีความหอม รสชาติโดยรวมถือว่าลงตัว จานต่อไป **สายขีสไม่ควรพลาดกับ เมนู Egg** Skillet - Mushroom & Cherry Tomato (ราคา 250 บาท) เป็น**จานที่มีหลากหลาย รสชาต**ิแต่เมื่อทานคู่กันแล้วนับว่าลงตัวมากๆ จานสุดท้าย GRANOLA WITH WILD BERRY AND FLOWER HONEY (195 บาท)นอกจาก สีสันบนจานจะน่าทานแล้วยังดีต่อสุขภาพ อีก ด้วย จานนี้เสิร์ฟเป็นกราโนร่าอบกรอบทานคู่กัน กับเบอร์รี่รสเปรี้ยว และ โยเกิร์ตจากธรรมซ้ำติ ราดด้วยน้ำผึ้งกลิ่มหอม ละมุนลิ้นช่วยเติมความ สดชื่นระหว่างวันได้ดีเลยทีเดี๋ยว





A Pink Rabbit Bob

" เพียงแค่เดินผ่านหน้าร้านก็จะได้ ยลโฉมเค้กหน้าตาสวยๆที่วางเรียง รายอยู่ในตู้โชว์จนต้องเหลียวมอง "

ร้านคาเฟ่วินเทจสุดคลาสิคที่แยกย่อยมากจาก ร้านอาหารอิตาลีชื่อดังอย่าง It's Happened to be Closet ที่เพียงแค่เดินผ่านหน้าร้านเราก็จะได้ ยลโฉมเค้กหน้าตาสวยๆเรียงรายอยู่ เชื่อว่าคนที่ เดินผ่านไปมาต้องเหลียวมองและต้องอยากเข้าไป สัมผัสรสชาติอย่างแน่นอน





A Pink Rabbit Bob

ร้านนี้เป็นร้านที่ค่อนข้างแมส และ สามารถ **ตอบรับไลฟ์สไตม์ของชาวไทย** และ ต่างชาติ ได้เป็นอย่างดี **เมนูอาหารมี ความเรียบง่าย** รวดเร็ว ลูกค้าสามารถสั่งทานที่ร้าน หรือ สั่ง กลับบ้านก็ได้ร้านเล็กนี้ไม่มีครัว แต่จะรับเมนู ต่าง ๆมาจากครัวหลัก





เค้กชิ้นแรกที่ได้ลิ้มลองคือ Parline Mocha Butter (150 บาท) เป็น**รสชาติที่เอาใจคนรักถั่ว และชื่นชอบ ความมัน** โดยเราได้สัมผัสกับเค้กที่มีส่วนประกอบจาก ้ถั่วที่เราสามารถเคี้ยวเพลินไปกับกลิ่นกาแฟอ่อนๆผสม กับช็อกโกแลตหน่อยๆจานต่อไป **เอาใจสายหวานด้วย** Strawberry Short Cake(165 บาท) ที่แบ่งเลเยอร์ เป็นสามชั้นผ^{ู้}สมกับ**สตรอบอรี่ลูกโตที่ให้รสชาติเปรี้ยว อมหวานรวมตัวกับเนื้อแป้งนุ่ม**ลิ้นเมนูนี้อร่อยเพลินไม่ หวานจนเกินไป

้ถ้าใคร**ชื่นชอบชา**ไม่ควรพลาดกับเมนู the 'a'L'opera with mint + ginger + lemon (240 บาท) ชาเขียวร้อน เสิร์ฟแบบเซ็ตกาที่มี**ล่วนผสมของสมุน ไพรและผลไม้ตระกูลซีตรัส**สร้างความ สดชื่นยามบ่ายได้อย่างดี



